MANUAL DE INSTRUCCIONES
OLLA ARROCERA MULTIFUNCIONAL C/VAPORIZADOR (1.8LTS.)
ED-4764LED

ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 3
INSTRUCCIONES DE CABLE DE ENERGÍA 3
ENCHUFE POLARIZADO 4
TECNOLOGÍA SENSOR LOGIC™ 4
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD 4
PANEL DE CONTROL 5
USO DE LA UNIDAD 5
PREPARACIONES 6
PREPARAR ARROZ 6
PREPARAR SOPAS O CREMAS 7
AJUSTAR EL TEMPORIZADOR 7
FUNCIÓN MANTENER CALIENTE 7
FUNCIÓN RECALENTAR 8
LIMPIAR LA UNIDAD 8
NOTAS RELACIONADAS CON EL ARROZ 9

PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA

Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.

Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.

Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de esta unidad sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

⚠INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente las siguientes instrucciones de seguridad antes de usar la unidad:

- No toque las superficies calientes de la unidad, use guantes y manijas.
- Para proteger contra choques eléctricos, no sumerja la unidad o el cable de energía en agua o en cualquier otro liquido.
- Esta unidad no ha sido diseñada para ser usada por niños. Así mismo, tenga mucha precaución cuando use la unidad cerca de niños.
- Cuando la unidad no este siendo usada y antes de realizarle la limpieza desconecte la unidad del tomacorriente. Espere hasta que esta se enfríe completamente antes de colocar o retirar partes y antes de realizarle la limpieza.
- No opere esta unidad con un cable de energía dañado o si esta presentando fallas en su funcionamiento. Remítase a un centro de servicio calificado para su reparación.
- No use accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante. El uso de accesorios no recomendados puede ocasionar serios accidentes.
- No use esta unidad en exteriores.
- No permita que el cable de esta unidad quede colgando del borde de la mesa ni que toque superficies calientes.
- No coloque la unidad cerca de fuentes de calor, como por ejemplo calentadores ó quemadores calientes.
- No use esta unidad con un propósito diferente al que fue creada.
- Tenga mucha precaución al transportar la unidad con líquidos calientes en su interior.
- No toque la ventana de vapor en la parte superior de la unidad ó la cubierta interior ni la tapa mientras la unidad este siendo usada, ya que estas partes pueden alcanzar altas temperaturas y producir quemaduras.
- Para prevenir choque eléctricos, no cocine alimentos directamente en la base de la unidad, siempre use la olla interior removible.
- No limpie la unidad con esponjas o pequeños elementos que puedan dañar las partes eléctricas de la unidad, creando riesgo de choques eléctricos. Las esponjas de metal también pueden dañar el acabado de la unidad.
- Evite cambios de temperatura repentinos cuando use la unidad.
- Use esta unidad solo con una salida de potencia de 120V AC.
- Asegúrese siempre que la olla interior de la unidad este seca antes de colocarla en la unidad
- Guarde este manual de instrucciones para futuras referencias.
- Esta unidad es solo para uso domestico.

INSTRUCCIONES DE CABLE DE ENERGÍA

1. Ha sido suministrado un cable de energía corto para reducir el riesgo de tropiezos o enredos.
2. Pueden ser usados cables de extensión siempre y cuando se sigan las siguientes recomendaciones:
    - La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos mayor a la clasificación eléctrica marcada en la unidad.
    - El cable de extensión debe ser organizado de tal manera que no quede colgando sobre la mesa ni que obstruya el paso, todo esto para evitar tropiezos o que el cable sea halado de manera involuntaria.

ENCHUFE POLARIZADO

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado (Una pata es mas ancha que la otra). Siga las instrucciones dadas a continuación para un mejor uso del enchufe:

- Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe ha sido diseñado para ser conectado en un tomacorriente polarizado de una manera especifica. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente la primera vez, gírelo e intente nuevamente. Si la segunda vez no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de la unidad.

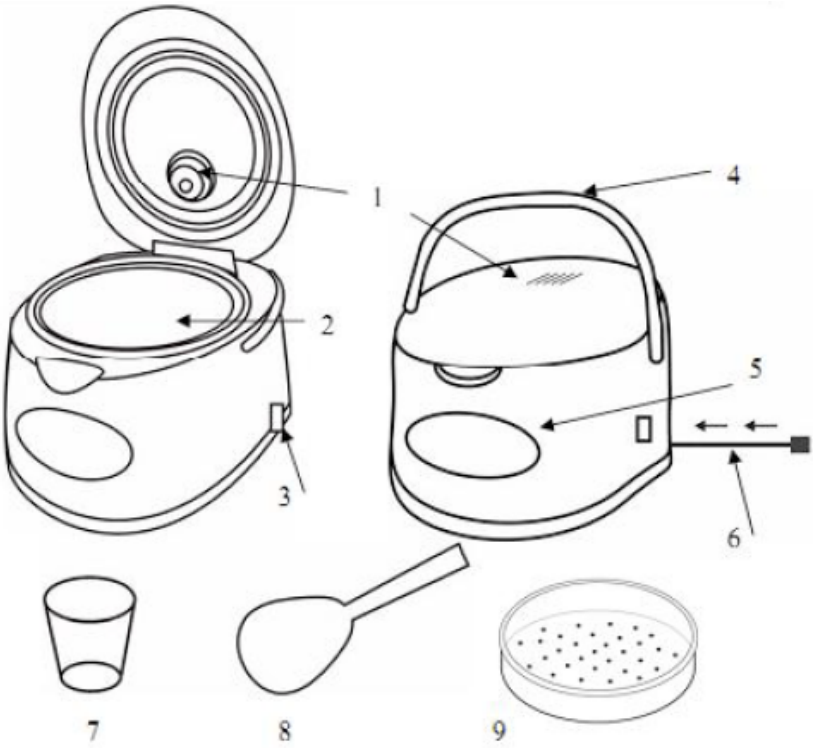
TECNOLOGÍA SENSOR LOGIC™

Esta tecnología le asegura un arroz perfecto cada vez que lo prepare.

Las ollas arroceras tradicionales solo calientan desde la parte inferior y solo con un ajuste de temperatura y se apagan cuando el agua ha sido absorbida. La función Sensor Logic™ usa tecnología de avanzada y un sistema de calefacción de todo alrededor que mantiene un ambiente de cocción optimo.

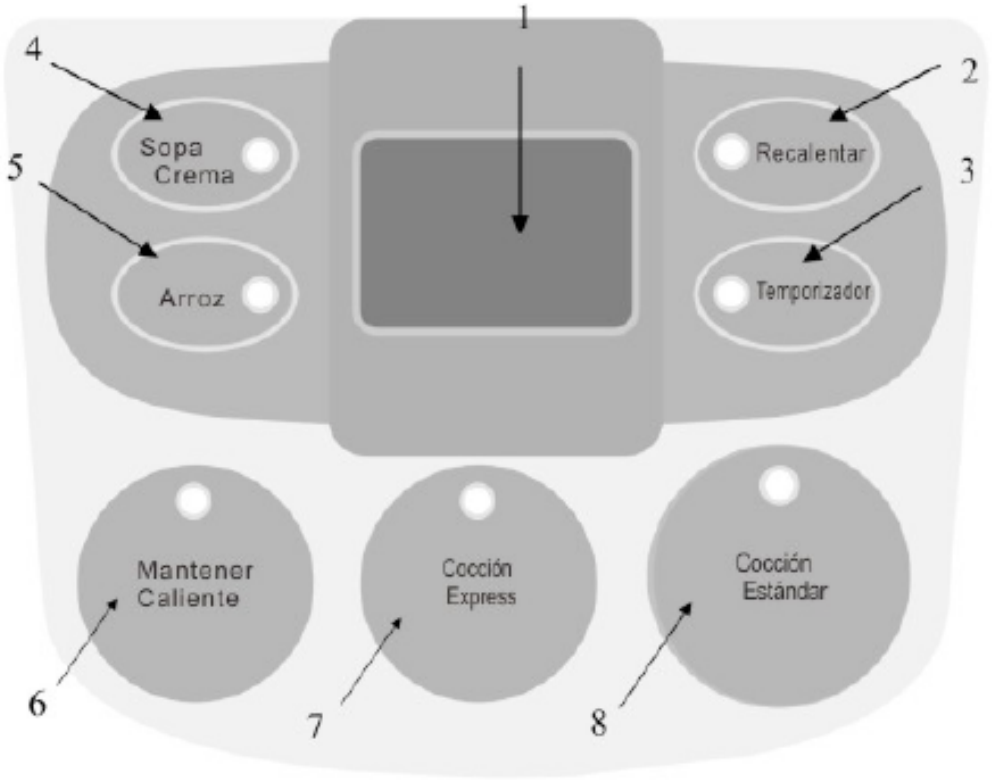
Esta tecnología regula la temperatura automáticamente a través de un proceso de cocción. Basándose en la cantidad de arroz y de agua, la temperatura se ajustara para crear excelentes resultados cada vez que use la unidad.
Durante el proceso el agua se absorbe en cada grano. Después de la etapa de ebullición, la unidad tendrá una última oleada de calor, con el fin de quemar el exceso de agua y de vapor.
El proceso completo le asegura que el arroz estará perfecto ya sea para una taza o para seis tazas de arroz cocido.

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD



1. Ventana de vapor.
2. Olla interior removible.
3. Clip de la paleta del arroz.
4. Manija fría al tacto.
5. Panel de control.
6. Cable retráctil.
7. Taza de medición.
8. Paleta del arroz.
9. Vaporizador.

PANEL DE CONTROL



1. **Pantalla de visualización:** Le permite ver la función que ha sido seleccionada.
2. **Recalentar:** Presione para iniciar la función Recalentar cuando el arroz este en modo “Mantener Caliente”.
3. **Temporizador:** Cocción programada para cocinar el arroz en una cantidad de tiempo indicada.
4. **Sopa / Crema:** Presione para preparar Sopas ó Cremas.
5. **Arroz:** Presione para iniciar la preparación de arroz.
6. **Mantener Caliente:** Mantiene el Arroz / Alimentos calientes después de que el proceso de cocción se ha completado.
7. **Cocción Express:** Presione para iniciar la cocción de Arroz / Alimentos de manera rápida.
8. **Cocción Estándar:** Presione para iniciar la cocción de Arroz / Alimentos en un lapso de tiempo normal

USO DE LA UNIDAD

Antes de su primer uso

1. Lea todas las instrucciones e indicaciones de seguridad antes de usar la unidad.
2. Remueva el materia de embalaje y asegúrese que la unidad se encuentre en excelente estado.
3. Deseche todas las bolsas plásticas ya que esto puede ser peligroso para los niños.
4. Lave todos lo accesorios con agua y jabón. Séquelos completamente.
5. Retire la olla interior de la unidad y lávela con abundante agua y jabón. Séquela completamente antes de colocarla nuevamente en la unidad.
6. Limpie el cuerpo de la unidad con un paño suave ligeramente humedecido con un poco de agua.

Precaución!

- No use limpiadores o esponjas abrasivas para limpiar la unidad.
- No sumerja la unidad en agua o en cualquier otro liquido.

Uso de la unidad

Ya que la preparación de arroz y de sopas necesita un tiempo diferente de cocción, la unidad esta equipada con tres diferentes operaciones: Cocción con Sensor Logic, Cocción / Vapor Rápido y Sopa / Crema.

Para una mayor conveniencia, la olla interior cuenta con líneas internas para la medición del agua. Además, se ha suministrado una practica taza de medición especialmente diseñada para medir arroz y agua.

Ya que las marcas de medición en el interior de la olla interna son una guía para la preparación de arroz blanco, hemos incluido una guía para la preparación de sopas en la siguiente pagina.

PREPARACIONES

PREPARAR ARROZ

1. Use la taza de medición suministrada y vierta la cantidad de arroz deseada en la olla interior de la unidad.
2. Lave el arroz en la olla interior hasta que el agua este relativamente clara.
3. Agregue la cantidad de agua deseada. La olla interior tiene unas marcas que indican la cantidad de arroz y de agua.
4. Coloque la olla interior en la base de la unidad y cierre la tapa.
5. Conecte la unidad al tomacorriente (Asegúrese que el voltaje del área corresponda con el voltaje necesitado por la unidad).
6. Elija la opción del menú deseada presionando el botón Selección de Menú.
7. Para cocinar usando la función Sensor Logic™, presione Selección de Menú hasta que las flechas indiquen “Cocción”.
8. Para cocinar rápidamente, sin usar la función Sensor Logic™ ó Vapor, presione el botón de selección de menú hasta que la flecha indique la función “Cocción / Vapor Rápido”. Por favor tenga en cuenta que el arroz preparado bajo esta función puede que no tenga la misma calidad de preparación que cuando usa la función Sensor Logic™. De todas formas, la función “Cocción / Vapor Rápido” preparara el arroz 10-15 minutos mas rápidamente que cuando se usa la función Sensor Logic™.
9. Si prepara mas de una taza de arroz sin cocinar, presione el botón Recalentar y la unidad iniciara la preparación. La luz indicadora roja se iluminara en el botón.
10. Si va a preparar una taza o menos de arroz sin cocinar, presione Cocinar Hasta una Taza y la unidad iniciara la preparación. La luz indicadora roja se iluminara en el botón.
11. Cuando la preparación se ha finalizado, la luz indicadora correspondiente se apagara y se encenderá una luz indicadora verde en el botón Mantener caliente, indicando así que el arroz esta en el modo Mantener caliente.
12. Permita que el arroz permanezca en la unidad por 10 minutos antes de abrir la tapa.

Precaución!

No abra la tapa de la unidad cuando esta este siendo usada

Asegúrese que la parte inferior exterior de la olla interna este completamente seca al momento de colocarla en la unidad, de lo contrario se pueden generar fallas en el funcionamiento de la unidad.

PREPARAR SOPAS O CREMAS

1. Agregue los ingredientes en la olla interior. Asegúrese de verter la cantidad suficiente de agua para que la sopa tenga una buena contextura a lo largo de la cocción. Refiérase a la guía dada a continuación.
2. Coloque la olla interior en la unidad y cierre la tapa.
3. Presione el botón Crema / Sopa .
4. Presione el botón Recalentar para iniciar la preparación.

Guía de medición

Arroz	Agua
½ Taza	2 ½ Tazas
1 Taza	4 ¼ Tazas
1 ½ Tazas	6 Tazas

AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

1. Use la taza de medición suministrada y vierta la cantidad de arroz deseada en la olla interior de la unidad.
2. Lave el arroz en la olla interior hasta que el agua este relativamente clara.
3. Agregue la cantidad de agua deseada. La olla interior tiene unas marcas que indican la cantidad de arroz y de agua.
4. Coloque la olla interior en la base de la unidad y cierre la tapa.
5. Conecte la unidad al tomacorriente (Asegúrese que el voltaje del área corresponda con el voltaje necesitado por la unidad).
6. Presione el botón Temporizador. La luz indicadora se enciende y se muestra “1 Hora”. Cada vez que el botón es presionado el temporizador aumentara una hora.
7. Seleccione el numero de horas requeridas.
8. Usando el botón Menú seleccione el la función deseada.
9. Si prepara mas de una taza de arroz sin cocinar, presione el botón Recalentar y la unidad iniciara la preparación.
10. Si va a preparar una taza o menos de arroz sin cocinar, presione Cocinar Hasta una Taza y la unidad iniciara la preparación.
11. La luz verde en el botón de Temporizador dejara de parpadear pero permanecerá iluminada. Cuando la unidad empiece la preparación, la luz verde de Temporizador se apagara y la luz indicadora de Recalentar ó Cocinar Hasta una Taza se encenderá.
12. Cuando la preparación se ha finalizado, la luz indicadora correspondiente se apagara y se encenderá una luz indicadora verde en el botón Mantener caliente, indicando así que el arroz esta en el modo Mantener caliente.

Nota:
El numero de horas seleccionado indica el tiempo en que la cocción del arroz será finalizada. Por ejemplo, si selecciona 3 horas, la unidad iniciara la cocción antes de las 3 horas para asegurarse que el arroz estará preparado en las 3 horas seleccionadas.

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

1. Cuando la cocción del arroz ha finalizado, la unidad cambiara automáticamente a la posición Mantener Caliente y se podrá identificar por la luz indicadora verde encendida en el botón..
2. La unidad permanecerá en el modo Mantener caliente hasta que el botón Restablecer es presionado

y esta sea desconectada del tomacorriente.

Nota:

- Siempre presione el botón Restablecer y desconecte la unidad el tomacorriente después de cada uso.
- Nunca deje la unidad en el modo Mantener Caliente cuando no haya arroz en su interior.
- No es recomendable que la unidad permanezca en modo Mantener Caliente por mas de 10-12 horas, ya que el sabor del arroz puede cambiar.

FUNCIÓN RECALENTAR

Si el arroz se ha enfriado pero no esta demasiado frio puede recalentarlo usando el botón Recalentar. Es necesario que el arroz este en el modo Mantener Caliente para usar la función Recalentar.

1. Revuelva el arroz. Asegúrese que este nivelado en el interior de la olla de la unidad.
2. Presione el botón Recalentar.
3. El indicador en el botón Mantener caliente se tornara intermitente y el panel indicara “8 min”.
4. Para detener el proceso de recalentado antes de que los 8 minutos se hayan completado, presione el botón Recalentar de nuevo o presione el botón Restablecer.
5. Cuando el proceso se ha completado, la luz indicadora en el botón Mantener caliente se detendrá, indicando así que la unidad a entrado al modo Mantener caliente.

Nota:

- Sopa / Crema no podrá ser recalentado.
- Con el fin de conservar el buen sabor del arroz, no recomendamos que recaliente el arroz si la cantidad de arroz en el recipiente interior es menor a la mitad.

LIMPIAR LA UNIDAD

Desconecte siempre la unidad antes de realizarle la limpieza.

1. Retire el recipiente interior de la unidad. Lávelo con abundante agua y jabón suave. Use una esponja suave para este propósito.
2. Enjuague y seque completamente.
3. Repita el proceso con el vaporizador y demás accesorios.
4. Limpie el cuerpo de la unidad con un paño ligeramente humedecido.

Nota:

- Use productos recomendados para recubrimientos antiadherentes.
- Esta unidad no es apta para ser usada en lavaplatos.
- La olla interior tiene un recubrimiento antiadherente. Use solo espátula plásticas y la espátula suministrada.

NOTAS RELACIONADAS CON EL ARROZ

El arroz es una valiosa fuente baja en grasa, complejo carbohidrato y es abundante en tiamina, niacina y hierro. Es un ingrediente perfecto para una dieta balanceada.

Hay muchas variedades de arroz en el mercado. Esta unidad puede preparar cualquier tipo de arroz perfectamente. Entre las variedades mas comunes están las siguientes:

Arroz de grano largo
Típicamente este arroz no es almidonado y tiene granos de arroz sueltos e individuales después de la cocción. El arroz “California” es suave, el “Carolina” es un poco firme, y el “Jasmine” es el mas firme de la variedad de grano largo y es sabroso y aromático.

Arroz de grano corto
Este arroz es característicamente suave, viscoso y duro. Este es el arroz usado para hacer sushi.
Muchas culturas asiáticas favorecen estas variedades: El arroz “California” es suave, “Arroz Dulce”, a menudo llamado “Perla” por su forma redondeada, es extra viscoso y además es excelente para preparar pudin de arroz.

Arroz café
Este arroz es considerado el mas saludable. Este contiene capas de salvado en los granos de arroz y contiene mas vitaminas del complejo B, hierro, calcio y fibra que el arroz blanco. El arroz café mas popular es el del grano largo y tiene una textura un poco dura.